# PEYNİR HELVASI

Servet Dilkenli

400 gr. taze tuzsuz koyun peyniri
2 su bardağı sıvı yağ
3 su bardağı un
3 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
4 su bardağı su

Peynir elle rendelenmiş gibi ufaltılır sıvı yağ tencereyle hafif ısıtılır. Un ilave edilir kokusu çıkıncaya kadar kavrulur. Peynir ilave edilir. Ayrı bir yerde hazırlanan şeker su süt ve şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Bu karışım kavurmaya devam ettiğimiz helvaya bir 2 yada 3 defa ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir. Sıvı şekeri çekince macun kıvamına geldiğinde ocak söndürülür. Arzuya göre hindistancevizi, ceviz tarçın vs. süslemede kullanılır.



© lezzetler.com tarif no:118732 • adı:Peynir Helvası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.03.2024 - 17:04